

## Bar Blenders

Models 901/908/909/910/918/919

Operation Manual  
Page 2

## Mélangeurs pour bar

Modèles 901/908/909/910/918/919

Manuel d'utilisation  
Page 10

## Licuadoras para bar

Modelos 901/908/909/910/918/919

Manual de uso  
Página 18

# Blender Safety

**IMPORTANT:** This operation manual should be reviewed with all equipment operators as part of your operator training program.

## Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

**DANGER**

**WARNING**

You will be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

## !WARNING



### Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

## !WARNING



### Cut Hazard

Always place cover on jar when blending.

Do not put hands, spoons, or other utensils in jar when blending.

Failure to follow these instructions can result in broken bones or cuts.

# Requesting Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check the "Troubleshooting Guide" in this manual. If you still need help, follow the instructions below.

Whenever you call to request assistance or service, you need to know the complete model number. You can find this information on the label on the bottom of your blender.

Please also record the purchase date of your equipment and your dealer's name, address, and telephone number.

Model Number \_\_\_\_\_

Purchase Date \_\_\_\_\_

Dealer Name \_\_\_\_\_

Dealer Address \_\_\_\_\_

Dealer Phone \_\_\_\_\_

You can also order **replacement parts** by calling your nearest Hamilton Beach Commercial Service Center or your local dealer.

Call our Technical Service number: 866-285-1087 or 910-692-2223

8 a.m. – 5:30 p.m. EST Monday – Thursday, 8 a.m. – 5:15 p.m. EST Friday  
([www.commercial.hamiltonbeach.com](http://www.commercial.hamiltonbeach.com))

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING** – When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Plug into a grounded outlet.
- Do not touch surfaces that may be hot. Use handles or knobs provided.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or blender base in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach may cause injuries.
- To reduce risk of personal injury, unplug cord from outlet when not in use, and before putting on or taking off parts or doing any other servicing of the blender.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- To reduce risk of personal injury and to prevent damage to blender or jar and cutter assembly, DO NOT insert utensils into blender jar while operating blender, or store utensils in the blender jar when it is not in use.
- Avoid contacting moving parts.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- Inspect jar and cutter assembly daily. Check cutter for wear, nicks, or broken blades. Replace jar and cutter assembly at least every 12 months.
- Do not defeat the jar pad sensors.
- Do not use outdoors.
- This appliance is intended for short periods of operation, with a rated operating time of 3 minutes.
- To prevent damage to blender, jar, or cutter assembly, DO NOT move or shake blender while in operation. If blending action stops during operation, turn blender OFF, remove jar from base, remove jar cover, and use a thin rubber spatula to push mixture towards cutters.
- Do not spray the base with a high-pressure spray gun.
- Disconnect power before cleaning or servicing.
- To prevent burns from hot liquids splashing out of the jar, always remove the filler cap of the container cover before blending hot liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similar qualified person. If fitted with a non-rewirable U.K. plug, the 13 amp fuse approved by ASTA to be B.S. 1362 must be used. If you need a replacement fuse carrier, it must be replaced by the same colour coded carrier with the same markings. Fuse covers and carriers can be obtained from approved service agents. **IMPORTANT:** If the molded plug is cut off, dispose of it immediately. The plug is not rewirable and would cause a shock hazard if inserted into a socket.
- For a complete operation manual in this language, please visit our website at [www.commercial.hamiltonbeach.com](http://www.commercial.hamiltonbeach.com) or call 910-692-2223.

**- SAVE THESE INSTRUCTIONS -**

## Blender Operation – Quick Start Guide

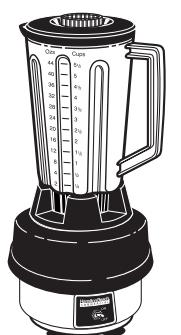
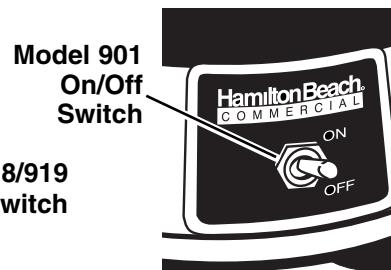
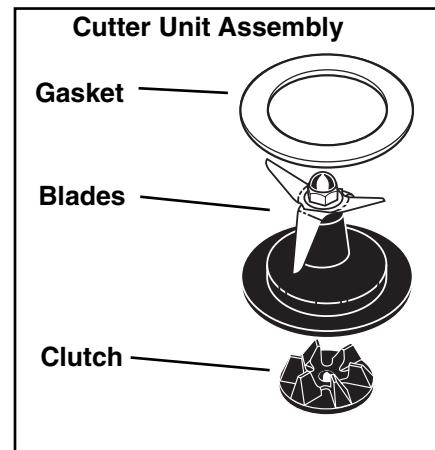
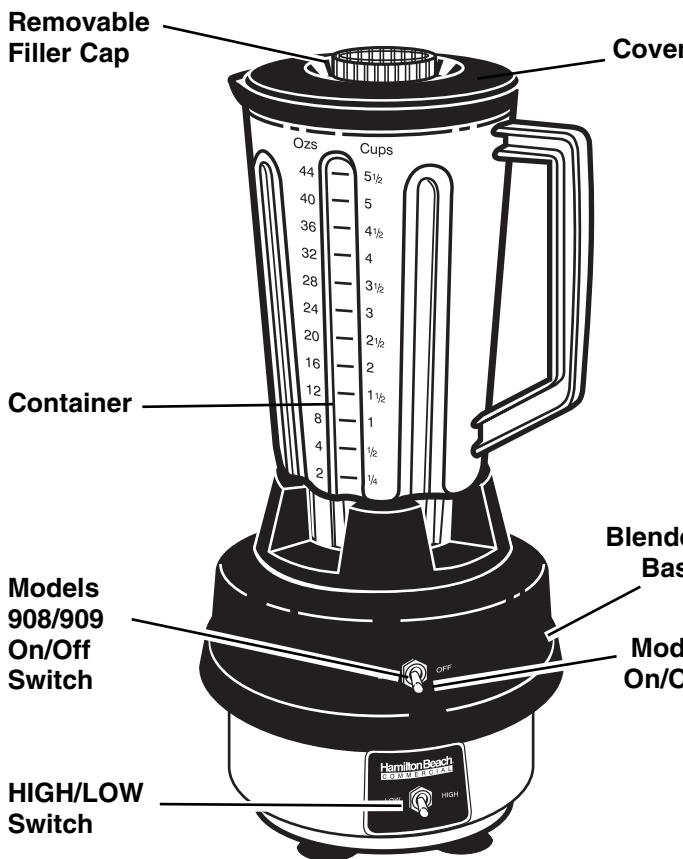
1. Place the blender on a dry, level surface.
2. Make sure the power switch is in the “off” or **O** position. Plug the blender into a grounded electrical outlet.
3. Place the jar on the base with ingredients and jar lid in place.
4. Set the controls to your preference.
5. Move the power switch to the “on” or **I** position.

# Parts and Features

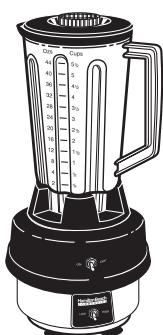
The parts and features for the 901/908/909/910/918/919 Blenders are shown on this page. Become familiar with all parts and features before using your blender.

Your blender is designed for blending and mixing beverages.

**Note:** The Blender is not designed to crush ice. Ice cubes made in most icemakers may be added to liquid ingredients in the blender to make daiquiris or similar drinks.



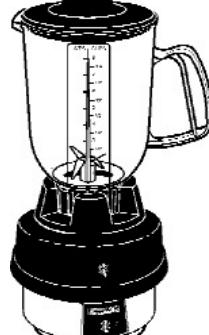
Model 901



Model 908



Model 909



Model 910



Model 918



Model 919

# Operation

## Operating the Blender

### ! WARNING



#### Electrical Shock Hazard

- Plug into a grounded outlet.
- Do not remove ground.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

### ! WARNING



#### Cut Hazard

- Always place cover on jar when blending.
- Do not put hands, spoons or other utensils in jar when blending.
- Failure to follow these instructions can result in broken bones or cuts.

### Controls

#### Model 901:

- The ON/OFF switch will turn the blender ON for continuous operation at approximately 18,000 RPM, or OFF.

#### Models 908, 909, 910, 918, 919:

Two separate switches on the front panel allow you to control the blender for precise blending requirements:

- The ON/OFF switch will turn the blender ON for continuous operation or OFF.
- The HIGH.LOW switch allows you to select the following speeds:  
Hi – 17,800 RPM Low – 11,500 RPM
- The Pulse switch (Models 910, 918 and 919) turns on the blender only when the switch is pressed. When the switch is released, the blender will stop. This will allow you to precisely control the operation of the blender.

### Using the blender

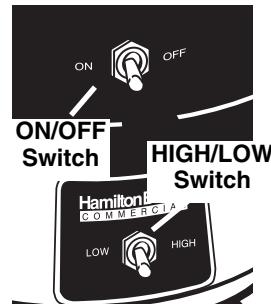
Before you use the blender for the first time, wash the container, cover, and cutter unit assembly. Refer to "Cleaning the Blender." Do not put the cutter unit assembly in the dishwasher.

To operate the blender, proceed as follows:

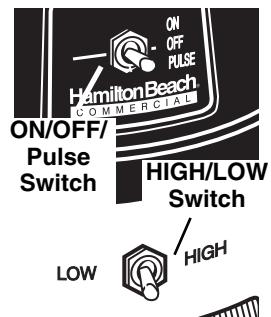
- Place the blender on a clean, dry, level surface, and set the ON/OFF switch to OFF.
- Place cutter unit in the threaded collar, blades up. Slip the gasket OVER the blades and onto the base of the cutter unit. Screw the completed blade assembly onto the container.



Model 901



Models 908/909



Models 910/918/919

- Plug the blender into an electric outlet.
- Place the ingredients to be blended into container.
- Place the container onto the base. Make sure it rests securely on the base.
- Place the cover and filler cap on the container.
- Set the Hi/Low switch (except model 901) to the desired speed. See "Professional Blending Techniques" for blending tips.

**NOTE:** If you want the blender to run for short bursts, press the Pulse switch (on some models). While you are pressing the Pulse switch, the blender will run at the selected speed. Release the Pulse switch to stop the blender.

# Professional Blending Techniques

### Filling the container

When filling the container with ingredients, follow these recommendations:

- Use sufficient amount of liquid to ensure that the mixture is fluid and free-running at all times. Pour the liquid into the container FIRST.
- Cut solid ingredients into pieces that are no bigger than a 1" (25cm) cube.
- Add the ingredients to container in batches. Do not blend maximum volume all at once.
- Do NOT overfill the container with product. This may prevent the blender from processing the product properly. Process dense foods or thick mixtures in small batches, and remember that the volume of the product normally increases during processing.
- Do not exceed one quart of content when blending hot product.
- Always place the cover and filler cap on the container when blending. For blending hot liquids, remove filler cap from container cover before blending.

### Blending techniques

**Icy drinks** – Do not use blender to crush large ice cubes. The blender is not designed for this. Small ice cubes or crushed ice is recommended. Pour in liquid, then add ice. Cover. Set speed at HIGH (except model 901) and process until desired consistency is reached. Chunks of frozen fruit can be added to milk or fruit juice to produce a sherbet or slush.

## WARNING



### Burn Hazard

**Always use caution when blending hot contents.**

**Failure to follow these instructions can result in burns.**

### Blending hot mixtures

**IMPORTANT:** To minimize the possibility of scalding, the following precautions MUST be observed:

- Do not exceed 1 quart of content when blending hot product. Remember that the volume of the product normally increases during processing.
- Always place the cover on the container and remove the filler cap from container cover when blending hot liquids to prevent the build up of pressure.
- Never stand with your face directly over the container when operating the blender where steam may be released.
- Begin on LOW speed and then select a speed that produces a column of air in the center of the container.

### Filler Cap

Use the filler cap to add liquids to the container while the unit is running.

# Caring for the Blender

## Cleaning Instructions

### ⚠️ WARNING



#### Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.  
Do not remove ground.  
Do not use an adapter.  
Do not use an extension cord.  
Do not immerse base in water or other liquid.  
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

### ⚠️ WARNING



#### Cut Hazard

Always place cover on jar when blending.  
Do not put hands, spoons or other utensils in jar when blending.  
Failure to follow these instructions can result in broken bones or cuts.

### General cleaning

Do not allow food residue to dry on any part of the blender. Wash and rinse container, cutter unit assembly and base after each use, or whenever it will not be used again within one hour, as follows:

1. Remove the container from the base, and then remove the cover. Add cleaning solution to the container. Use a washing solution of hot water (less than 115° F/46° C) and a non-sudsing detergent. Use the recommended amount of detergent.
2. Scrub and flush out the container interior, cover and filler cap to remove food residue. Empty container.
3. Fill container 1/4 full with fresh washing solution and place it on the base.
4. Replace the cover on the container and run the blender on high speed (except model 901) for 2 minutes.
5. Repeat step 3 using clean rinse water (95° F/35° C).
6. Wipe down the container, filler cap, and cover with a soft cloth or sponge, dampened with fresh washing solution.
7. Wipe the exterior of the base with a damp cloth or sponge. The base contains electrical components: do not immerse, use a high-pressure washer, or use a dishwasher to clean the base.

### Sanitizing

1. Wash container as instructed in "General Cleaning."
2. Fill container with sanitizing solution (See "Recommended Sanitizing Solution" below) and place on base.
3. Replace cover and filler cap and run on LOW (except model 901) speed for 2 minutes. Empty container.
4. Wipe the container exterior with a soft cloth or sponge dampened with sanitizing solution.
5. Immerse the cover and filler cap in sanitizing solution for two minutes.
6. Remove any remaining moisture from cutter assembly by replacing container on base with cover and filler cap in place. Then run blender on HIGH (except model 901) speed for a minimum of 2 minutes.
7. To dry, place empty container on base and run on HIGH (except model 901) speed for two seconds.
8. When ready to use, rinse with clean water.

**NOTE:** Do not rinse container, cover or filler cap after sanitizing.

#### Recommended Sanitizing Solution:

The sanitizing solution should consist of 1 tablespoon of household bleach per 1 gallon of clean, cool water (60° F, 16° C) mixed according to the instructions on the bleach. When using a sanitizing solution other than that recommended, the sanitizing solution concentration should be tested using commercially available test strips and should indicate a concentration between 100 and 200 parts per million of bleach to water.

## Caring for the Blender

# Troubleshooting Guide

Problem . . .	Solution . . .
Blender fails to start or stops while it is running and cannot be restarted	<ul style="list-style-type: none"><li>Check to see if unit is securely plugged into an electric outlet.</li><li>Check to see if the fuse for the electric outlet has blown or if a circuit breaker has tripped.</li></ul>
Ingredients will not mix properly	<ul style="list-style-type: none"><li>Check to see if enough liquid has been added to the ingredients. Mixture should be fluid and free-running at all times.</li><li>Solid pieces are too large. Pieces should not exceed 1" (2.5 cm) cubes.</li><li>Container is too full. Do not fill past highest graduation marking.</li><li>Cutter unit blades are not sharp or are damaged. Inspect container and cutter assembly daily. Replace container and cutter assembly at least every 12 months or sooner if cutter assembly appears worn or damaged.</li><li>Check to see if cutter unit assembly is installed properly.</li><li>Select speed (on some models) to create a fluid blend.</li></ul>

# Maintenance

Inspect the blender and its various parts and replace as follows:

Daily	Unplug the blender and remove the container from the base, and then inspect the container and cutter unit assembly for wear, nicks, and broken or loose blades. Replace if necessary. If the cutter assembly blades are loose, discontinue use immediately and replace the cutter assembly. Do not attempt to repair or tighten the cutter assembly. See "Replacement Parts" below.
Weekly	Unplug the blender, and then inspect the power cord insulation and power plug for cracks. Refer to "Requesting Assistance or Service" for repair or replacement.
Yearly	Replace the container and cutter unit assembly at least once a year. See "Replacement Parts" below.

# Replacement Parts

Refer to "Requesting Assistance or Service" to order parts below.

Model	Part Description	Part Number
901	1 container	6126-901
908	1 container	6126-908
909	1 container	6126-909
910	1 container	6126-910
918	1 container	98000
919	1 container	98100
ALL	Cutter unit assembly	99100

# Product Warranty

This Warranty supercedes all other Product Warranties

## LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost to you. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: (motor brushes, container and cutter assembly, clutches, bristle brushes, funnel, stainless steel cup, agitators, carafes, etc.). This warranty extends only to the original purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, unauthorized repair, or use not in conformity with the printed directions. Always use this product in the manner provided in the Operation Manual. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty please contact our **CUSTOMER SERVICE DEPARTMENT** at **1-866-285-1087**. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.) Reasonable proof of date of purchase must be presented; otherwise the effective date of the warranty will be based upon the date of manufacture plus ninety (90) days.

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.  
Commercial Customer Service  
263 Yadkin Road  
Southern Pines, NC 28387

5/03

# Sécurité du mélangeur

**IMPORTANT : Ce manuel d'utilisation devrait être examiné en présence de tous les opérateurs de l'équipement, dans le cadre de votre programme de formation des opérateurs.**

## **Votre sécurité et celle des autres est très importante.**

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Veillez à toujours lire tous les messages de sécurité et à vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.



Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer des blessures graves à vous et d'autres.

Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot «DANGER» ou «AVERTISSEMENT». Ces mots signifient :

**DANGER**

**AVERTISSEMENT**

**Risque certain de décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas les instructions.**

**Risque possible de décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité identifient le danger et vous disent comment réduire le risque de blessures, et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

## **AVERTISSEMENT**



### **Risque de choc électrique**

Brancher l'appareil dans une prise mise à terre.  
Ne pas utiliser un adaptateur.  
Ne pas utiliser un cordon de rallonge.  
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

## **AVERTISSEMENT**



### **Risque de coupure**

Toujours placer le couvercle sur le récipient durant le mélange.  
Ne jamais introduire les mains, une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient durant le mélange.  
Le non-respect de ces instructions peut provoquer des fractures, coupures ou autres blessures.

# Demande d'assistance ou service

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section « Dépannage » dans ce manuel. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel pour assistance ou service, vous devrez connaître le numéro de modèle complet. Cette information se trouve sur l'étiquette en-dessous du mélangeur.

Veuillez inscrire la date d'achat de l'appareil, et le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du marchand.

**Numéro de modèle** \_\_\_\_\_

**Date d'achat** \_\_\_\_\_

**Nom du marchand** \_\_\_\_\_

**Adresse du marchand** \_\_\_\_\_

**Numéro de téléphone du marchand** \_\_\_\_\_

On peut commander également des **pièces de rechange** en téléphonant au centre de service commercial Hamilton Beach le plus proche, ou à votre marchand local.

**Téléphonez à notre Service technique au numéro : 866-285-1087 ou 910-692-2223**

De 8 h à 17 h 30 HNE, du lundi au jeudi, de 8 h à 17 h 15 HNE le vendredi  
([www.commercial.hamiltonbeach.com](http://www.commercial.hamiltonbeach.com))

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT** – Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent être observées, dont les suivantes :

- Lire toutes instructions.
- Branchez dans une prise mise à la terre.
- Ne touchez aucune surface qui peut être chaude. Utilisez les poignées ou les boutons fournis.
- Vous devez faire extrêmement attention quand vous déplacez un appareil électroménager qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- N'utilisez jamais votre appareil électroménager à des fins autres que celles prévues.
- Pour vous protéger contre les secousses électriques, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, la prise ou la base du mélangeur dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Vous devez surveiller de près quand un appareil électroménager est utilisé par un enfant ou à proximité d'un enfant.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par Hamilton Bleach peut occasionner des blessures corporelles.
- Pour réduire le risque de blessure corporelle, débranchez le cordon d'alimentation de sa prise quand vous n'utilisez pas votre appareil et avant d'ajouter ou de retrancher des pièces ou de faire toute opération d'entretien sur votre mélangeur.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir ou toucher une surface chaude.
- Ne placez jamais votre appareil près d'une surface chauffante à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Pour réduire le risque de blessure corporelle et pour empêcher d'endommager votre mélangeur, votre bocal ou votre ensemble de couteau, N'INSÉREZ jamais d'ustensile dans le bocal de votre mélangeur quand vous le faites fonctionner ou ne conservez jamais d'ustensile dans le bocal de votre mélangeur quand vous ne l'utilisez pas.
- Évitez de toucher des pièces en mouvement.
- Manipuler les lames avec précaution car elles sont coupantes.
- Inspecter chaque jour le récipient et les lames. Rechercher indices d'usure, traces de choc ou lames brisées. Remplacer le récipient et les lames à intervalle de 12 mois.

- Ne pas faire échec aux capteurs du récipient.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est conçu pour de brèves périodes de fonctionnement et un temps de fonctionnement de 3 minutes.
- Pour réduire le risque d'endommager votre mélangeur, votre bocal ou votre ensemble de couteau, NE BOUGEZ JAMAIS OU NE BALANCEZ JAMAIS votre mélangeur quand il fonctionne. Si votre mélangeur s'arrête de mélanger alors qu'il est en marche, DÉBRANCHEZ votre mélangeur, enlevez le bocal de la base, enlevez le couvercle du bocal et utilisez une spatule étroite en caoutchouc pour pousser le mélange vers les couteaux.
- Ne pas soumettre la base à l'action d'un pistolet pulvérisateur à haute pression.
- Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage ou réparation.
- Pour éviter des brûlures sous l'effet des éclaboussures d'un liquide chaud, retirer le bouchon de l'orifice de remplissage du récipient avant l'opération de mixage.
- Ne pas faire fonctionner un appareil présentant une fiche ou un cordon endommagé, après une défaillance, une chute ou encore après tout endommagement. Renvoyez votre appareil électroménager au centre de service le plus proche pour le faire examiner, réparer ou ajuster mécaniquement ou électriquement.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil ménager est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée semblable. **IMPORTANT** : Si la fiche moulée est coupée, la jeter immédiatement. La fiche n'est pas réparable et elle constituerait un risque de choc si elle était introduite dans une prise.
- Pour avoir un manuel d'utilisation complète dans cette langue, consultez notre site web à : [www.commercial.hamiltonbeach.com](http://www.commercial.hamiltonbeach.com), ou téléphonez au service technique au 866-285-1087 ou 910-692-2223.

## – CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

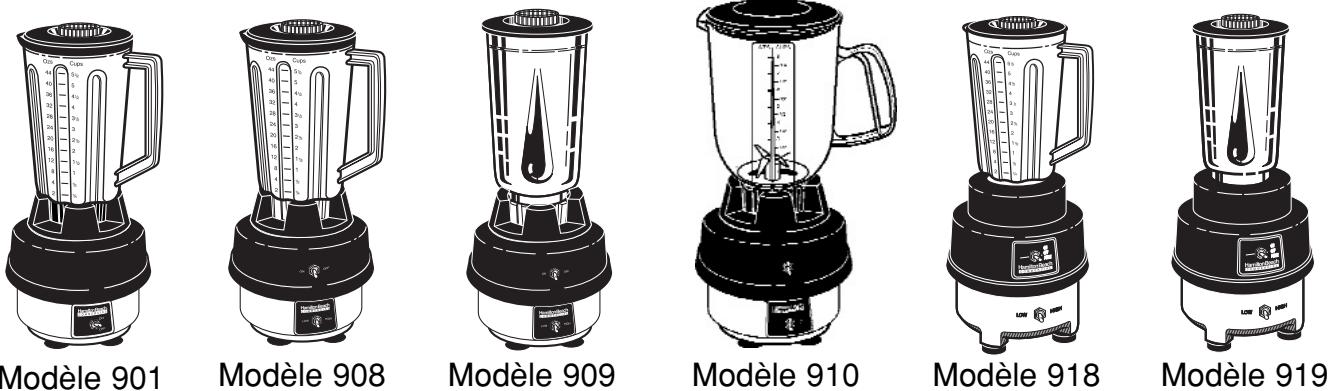
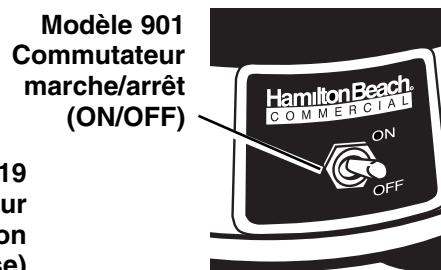
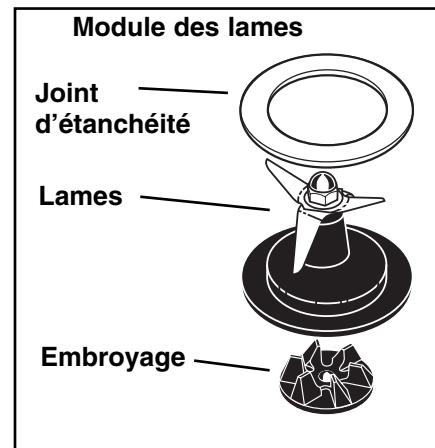
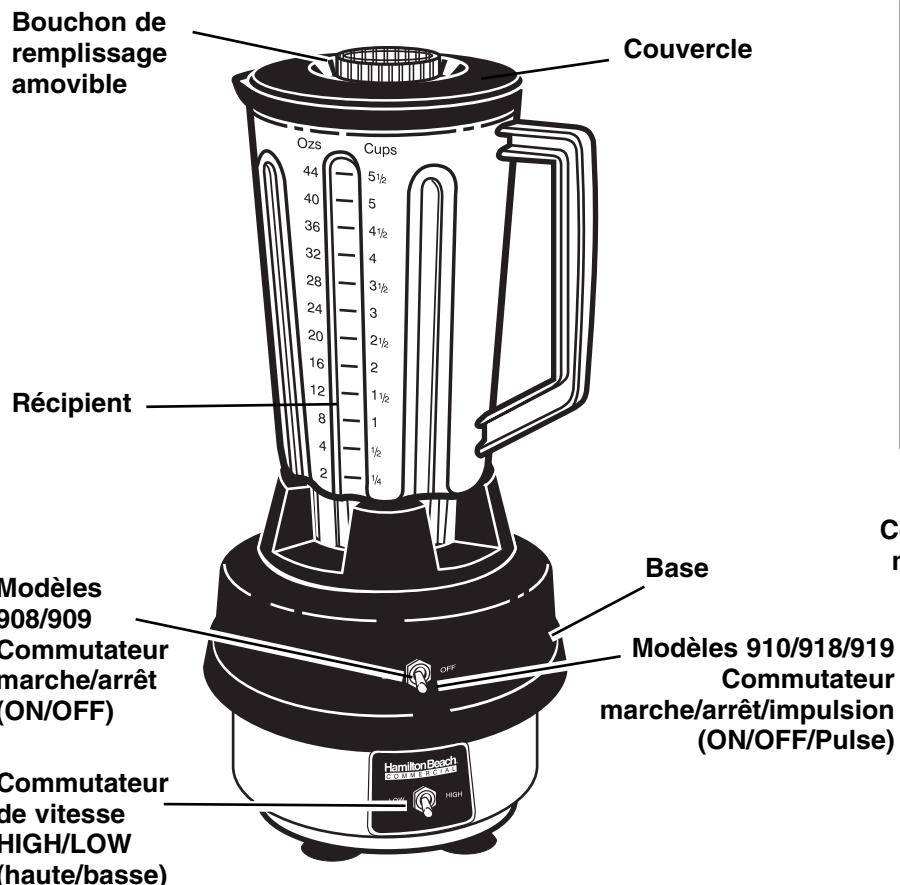
# Fonctionnement du mélangeur — Guide de démarrage rapide

1. Placez votre mélangeur sur une surface sèche, horizontale.
2. Placez le récipient sur la base avec les ingrédients et mettez le couvercle.
3. Assurez-vous que le commutateur de marche soit en position **O** ou **OFF** (arrêt). Branchez votre mélangeur dans une prise électrique mise à la terre.
4. Réglez les boutons de contrôle à votre choix.
5. Placez le commutateur de marche en position **I** ou **ON** (marche).

# Pièces et caractéristiques

Les pièces et les caractéristiques des mélangeurs modèles 901/908/909/910/918/919 sont illustrés à cette page. Avant d'utiliser le mélangeur, l'utilisateur doit se familiariser avec toutes les pièces et caractéristiques. Votre mélangeur est conçu pour mélanger les boissons.

**Remarque :** Le mélangeur n'est pas conçu pour broyer de la glace. Les glaçons provenant de la plupart des machines à glaçons peuvent être ajoutés aux ingrédients liquides dans le mélangeur pour préparer les daiquiris ou cocktails semblables.



# Opération

## Utilisation du mélangeur

### AVERTISSEMENT



#### Risque de choc électrique

Brancher l'appareil dans une prise mise à terre.

**Ne pas enlever la broche de mise à terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un cordon de rallonge.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.**

### AVERTISSEMENT



#### Risque de coupure

Toujours placer le couvercle sur le récipient durant le mélange.

Ne jamais introduire les mains, une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient durant le mélange.

**Le non-respect de ces instructions peut provoquer des fractures, coupures ou autres blessures.**

### Contrôles

#### Modèle 901 :

- **Le commutateur marche/arrêt (ON/OFF)** commande la mise en marche (ON) pour le fonctionnement continu à une vitesse de 18,000 tours par minute, et l'arrêt (OFF).

#### Modèles 908, 909, 910, 918, et 919 :

Deux commutateurs du tableau de commande du mélangeur permettent une commande précise à l'appareil.

- **Le commutateur marche/arrêt (ON/OFF)** commande la mise en marche pour le fonctionnement continu, et l'arrêt.
- **Le commutateur haute vitesse/basse vitesse (HIGH/LOW)** permet de sélectionner les vitesses suivantes :

Haute vitesse - 17 800 tours par minute

Basse vitesse - 11 500 tours par minute

- **Le commutateur de commande par impulsions (Pulse) (modèles 910, 918, et 919)** fait fonctionner le mélangeur seulement lorsqu'on appuie sur le bouton; dès qu'on lâche le bouton, le mélangeur s'arrête. Ceci permet un contrôle précis du fonctionnement du mélangeur.

### Utilisation du mélangeur

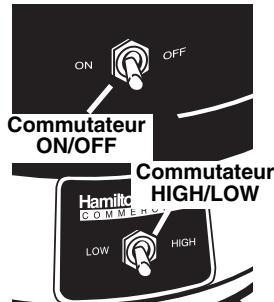
Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, laver manuellement le récipient, le couvercle et le bouchon. Voir la section «Nettoyage du mélangeur». Ne pas mettre l'ensemble de coupe dans le lave-vaisselle.

Pour faire fonctionner le mélangeur, procéder comme suit:

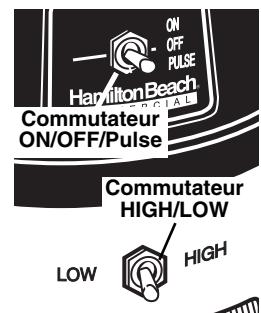
1. Placer le mélangeur sur une surface horizontale, propre et sèche; placer le commutateur marche/arrêt à la position d'arrêt (OFF).
2. Mettre l'ensemble de coupe dans le collier fileté, lames vers le haut. Faire glisser le joint d'étanchéité PAR-DESSUS les lames et sur la base de l'ensemble de coupe. Visser le tout sur le récipient.



Modèle 901



Modèles 908/909



Modèles 910/918/919

3. Brancher le mélangeur sur une prise de courant électrique.
4. Placer les ingrédients à traiter dans le récipient.
5. Placer le récipient sur la base. Veiller à ce que le récipient s'engage sûrement sur la base.
6. Placer l'ensemble couvercle/bouchon sur le récipient.
7. Sélectionner la vitesse de fonctionnement désirée avec le commutateur de sélection de vitesse. Consulter éventuellement la section "Techniques d'utilisation professionnelle".

**REMARQUE :** Pour faire fonctionner le mélangeur pendant une brève période, appuyer sur le commutateur de commande par impulsions; le mélangeur fonctionnera à la vitesse sélectionnée; le mélangeur s'arrête dès qu'on lâche le bouton.

# Techniques d'utilisation professionnelle

## Remplissage du récipient

Observer les recommandations suivantes lors de l'introduction des ingrédients dans le récipient.

- Verser une quantité suffisante de liquide pour produire un mélange fluide, qui s'écoule toujours bien. Verser le liquide dans un récipient EN PREMIER LIEU.
- Couper les ingrédients solides en petits morceaux de moins de 1 po (2,5 cm) cube.
- Introduire les ingrédients dans le récipient par petites quantités. Ne pas traiter en une seule fois une quantité représentant le volume maximum.
- NE PAS remplir excessivement le récipient avec les ingrédients; ceci pourrait empêcher le mélangeur de traiter correctement les ingrédients. Pour les aliments denses ou les mélanges épais, procéder par petits lots et ne pas oublier qu'il est normal que le volume du produit augmente durant le traitement.
- Lors du traitement d'un produit chaud, les ingrédients ne devraient pas occuper plus de un quart du volume disponible dans le récipient.
- Placer toujours l'ensemble couvercle/bouchon sur le récipient avant la mise en marche. Pour le traitement de produits chauds, retirer le bouchon du couvercle avant la mise en marche.

## Techniques de mixage/hachage

**Boisson glacée** - Ne pas utiliser le mélangeur pour broyer de gros cubes de glace. L'appareil n'est pas conçu pour cela. On recommande l'emploi de petits glaçons ou de glace broyée. Verser le liquide puis ajouter la glace. Replacer le couvercle. Sélectionner la haute vitesse et faire fonctionner le mélangeur jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. On peut ajouter des fruits surgelés à du lait ou à un jus de fruits pour produire un sorbet ou un mélange glacé.

## AVERTISSEMENT



### Risque de brûlures

**Exercer toujours une grande prudence lors du mixage d'un mélange chaud.**

**Le non-respect de cette instruction peut provoquer des brûlures.**

## Mixage d'un mélange chaud

**IMPORTANT :** Pour minimiser le risque de brûlure, on DOIT toujours observer les précautions suivantes :

- Lors du traitement d'un produit chaud, les ingrédients ne devraient pas occuper plus de un quart du volume disponible dans le récipient. Ne pas oublier que normalement le volume augmente durant le traitement.
- Lors du traitement d'un liquide chaud, pour éviter l'accumulation d'une pression, placer toujours le couvercle sur le récipient et ôter le bouchon.
- Ne jamais placer le visage ou les mains directement au-dessus du couvercle pendant l'opération de mixage.
- Commencer l'opération à basse vitesse, puis sélectionner une vitesse qui suscite la formation d'une colonne d'air au centre du récipient.

## Utilisation du bouchon du remplissage

Utiliser le bouchon du remplissage pour ajouter une petite quantité de liquide pendant l'opération de broyage/mixage.

# Entretien du mélangeur

## Nettoyage du mélangeur

### AVERTISSEMENT



#### Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded outlet.

Do not remove ground.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Do not immerse base in water or other liquid.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

### AVERTISSEMENT



#### Cut Hazard

Always place cover on jar when blending.

Do not put hands, spoons or other utensils in jar when blending.

Failure to follow these instructions can result in broken bones or cuts.

### Nettoyage général

Veiller à ne pas laisser des résidus alimentaires sécher sur une partie quelconque du mélangeur. Laver et rincer le récipient et la base immédiatement après chaque utilisation, ou chaque fois qu'il ne sera pas réutilisé en deçà de une heure, comme suit :

1. Enlever le récipient de la base et enlever l'ensemble couvercle/bouchon. Remplir le récipient avec de la solution de lavage. Utiliser une solution d'eau chaude (moins de 115°F/ 46°C) et de détergent non moussant. Utiliser la quantité de détergent recommandée.
2. Frotter et rincer l'intérieur du récipient, le couvercle et le bouchon pour éliminer tous les résidus alimentaires. Vider le récipient.
3. Remplir à 1/4 le récipient avec de la solution de lavage propre; placer le récipient sur la base.
4. Placer l'ensemble couvercle/bouchon sur le récipient; faire fonctionner le mélangeur à haute vitesse pendant deux minutes.
5. Repeter l'étape 3 avec de l'eau de rinçage (95° F/35° C).
6. Essuyer le récipient, le couvercle et le bouchon avec un linge doux ou une éponge humidifiée de solution de lavage propre.
7. Essuyer l'extérieur de la base avec un linge ou une éponge humide. Comme la base contient des composants électriques, ne pas immerger la base ni l'exposer au jet d'un appareil de lavage à haute pression, ni la placer dans un lave-vaisselle. Sécher le récipient.

### Assainissement

1. Laver le récipient selon les instructions de la section "Nettoyage général".
2. Remplir le récipient de solution de nettoyage sanitaire (voir ci-après «Solution recommandée pour le nettoyage sanitaire»); placer le récipient sur la base.
3. Placer l'ensemble couvercle/bouchon sur la base; faire fonctionner le mélangeur à basse vitesse pendant 2 minutes. Vider le récipient.
4. Essuyer la surface extérieure du récipient avec un linge doux ou une éponge humi-difié de solution de nettoyage sanitaire.
5. Immerger le couvercle et le bouchon dans la solution de nettoyage sanitaire pendant deux minutes.
6. Pour éliminer l'humidité sur les lames de coupe, placer le récipient sur la base avec l'ensemble couvercle/bouchon; faire fonctionner le mélangeur pendant 2 secondes à haute vitesse.
7. Pour sécher, placer le récipient sur la base et faire fonctionner deux secondes à haute vitesse.
8. Avant la prochaine utilisation du mélangeur, rincer le récipient avec de l'eau propre.

**REMARQUE :** Ne pas rincer le récipient, le couvercle ou le bouchon après le nettoyage sanitaire.

### Solution d'assainissement recommandée :

La solution d'assainissement devrait comporter 15 mL d'eau de Javel ménagère par 3,8 litres d'eau froide propre (16° C, 60° F) mélangée selon les instructions sur le contenant d'eau de Javel. Lors de l'utilisation de toute autre solution d'assainissement, la concentration de la solution devrait être vérifiée à l'aide de bandes de test disponibles commercialement et devrait indiquer une concentration de 100 à 200 parties par million d'eau de Javel par rapport à l'eau.

## Entretien du mélangeur

# Dépannage

Problème . . .	Solution . . .
Le mélangeur ne se met pas en marche, ou il s'arrête en cours de fonctionnement et on ne peut le remettre en marche	<ul style="list-style-type: none"><li>Déterminer si l'appareil est correctement branché sur une prise de courant.</li><li>Déterminer si la prise de courant est correctement alimentée (disjoncteur ouvert ou fusible grillé?)</li></ul>
Mixage incorrect des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"><li>Déterminer si une quantité suffisante de liquide a été ajoutée avec les ingrédients. Il faut que le mélange soit fluide et puisse toujours s'écouler librement.</li><li>Les morceaux des ingrédients solides sont trop gros. Couper en morceaux de moins de 1 po (2,5 cm) cube.</li><li>Le récipient est trop rempli. Ne pas remplir au-delà de la marque supérieure de la graduation.</li><li>Les lames ne sont pas suffisamment acérées ou elles sont endommagées. Inspecter chaque jour le récipient et les lames. Remplacer le récipient et les lames lorsqu'ils sont endommagés, ou à intervalles de 12 mois.</li><li>Vérifier que le module des lames est convenablement serré.</li><li>Sélectionner la vitesse appropriée pour produire un mélange fluide.</li></ul>

# Entretien

Inspecter l'appareil et ses divers composants; effectuer les opérations nécessaires comme suit :

Chaque jour	Débrancher l'appareil; enlever le récipient de la base; inspecter le récipient et les lames; rechercher les indices d'usure, détériorations, lames brisées, lames desserrées, etc. Remplacer au besoin. Si les lames de l'ensemble de coupe sont desserrées, discontinuer l'utilisation immédiatement et remplacer l'ensemble de coupe. Ne pas tenter de réparer ni de resserrer l'ensemble de coupe. Voir la section «Pièces de rechange» ci-dessous.
Chaque semaine	Débrancher l'appareil; inspecter l'isolant du cordon d'alimentation et la fiche de branchement; rechercher les fissures. S'il y a un besoin de réparation ou remplacement, consulter la section «Demande d'assistance ou de service».
Chaque année	Remplacer le récipient et les lames au moins une fois par an. Voir la section «Pièces de rechange» ci-dessous.

# Pièces de rechange

Pour la commande de pièces, voir la section «Demande d'assistance ou de service».

Modèle	Description de la pièce	Numéro de pièce
901	1 récipient	6126-901
908	1 récipient	6126-908
909	1 récipient	6126-909
910	1 récipient	6126-910
918	1 récipient	98000
919	1 récipient	98100
Tous	Module des lames	99100

# Garantie du produit

Ce texte de garantie annule et remplace toute autre garantie concernant le produit

## GARANTIE LIMITÉE

Ce produit bénéficie d'une garantie contre les vices de matériau et de fabrication pendant une période de un (1) an, à partir de la date de l'achat original, excepté pour ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : (brosses de moteurs, ensemble de récipient et couteau, embrayages, brosses à poils, entonnoir, tasse en acier inoxydable, agitateurs, carafes, etc.). Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, la réparation non autorisée, ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Utiliser toujours ce produit en conformité avec le guide d'utilisation. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, veuillez contacter le **SERVICE À LA CLIENTÈLE** en composant le **1-866-285-1087**. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil pour qu'un représentant puisse vous aider.). Une preuve raisonnable de date d'achat doit être présentée, sinon la date en vigueur de la garantie sera basée sur la date de fabrication plus quatre-vingt dix (90) jours.

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.  
Commercial Customer Service  
263 Yadkin Road  
Southern Pines, NC 28387

05/03

# Seguridad de las licuadoras

**IMPORTANTE:** Como parte de su programa de entrenamiento de los operadores, este manual de operación deberá estudiarse con todos los operadores de equipo.

## **Su seguridad y la de otros es sumamente importante.**

En este manual y en su artefacto electrodoméstico proporcionamos muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre lea y observe todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le alerta sobre riesgos que pueden matar o lesionar a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos de un símbolo de alerta de seguridad y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA." Estas palabras significan:

### **!PELIGRO**

Si usted no sigue las instrucciones, corre peligro de muerte o de lesiones serias.

### **!ADVERTENCIA**

Si usted no sigue las instrucciones, pudiese correr peligro de muerte o de lesiones serias.

### **!ADVERTENCIA**



#### **Peligro de choque eléctrico**

Enchúfela en un tomacorriente conectado a tierra.

No quite la púa de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable de extensión eléctrica.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte, incendio o choque eléctrico.

### **!ADVERTENCIA**



#### **Peligro de cortaduras**

Cuando esté licuando, siempre coloque la tapa en la jarra.

No coloque las manos, cucharas u otros utensilios en la jarra durante el licuado.

El no seguir estas instrucciones puede resultar en huesos rotos, cortes u otras heridas.

## Cómo solicitar ayuda o servicio técnico

Antes de llamar para solicitar ayuda o servicio, sírvase referirse a la sección "Guía de solución de problemas". Si aún así requiere de ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

En cualquier momento en que usted llama para solicitar ayuda o servicio, debe saber el número completo del modelo. Esta información está disponible en la etiqueta en la parte inferior de su licuadora.

Sírvase recordar la fecha de compra de su equipo y el nombre de su distribuidor, su dirección y su número de teléfono.

Número de modelo \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Nombre del distribuidor \_\_\_\_\_

Dirección del distribuidor \_\_\_\_\_

Teléfono del distribuidor \_\_\_\_\_

Usted también puede pedir **piezas de repuesto** con sólo llamar al Centro de Servicio Comercial más cercano o a su distribuidor local.

**Llame a nuestro número de servicio técnico: 866-285-1087 o 910-692-2223**

De lunes a jueves: 8 a.m.-5:30 p.m.; viernes: 8 a.m.-5:15 p.m. (hora estándar del este)  
([www.commercial.hamiltonbeach.com](http://www.commercial.hamiltonbeach.com))

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA:** Siempre que se utilicen aparatos electrodomésticos, deben seguirse precauciones básicas, incluidas las siguientes:

- Lea todos instrucciones.
- Conecte en un tomacorriente conectado a tierra.
- No toque las superficies que podrían estar calientes. Use las empuñaduras o las agarraderas que se proporcionan.
- Use extrema precaución cuando se encuentre moviendo un electrodoméstico que contenga aceite caliente o líquidos calientes.
- No use un electrodoméstico para un trabajo diferente para el cual fue creado.
- Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el cable eléctrico, o conecte o coloque la base de la licuadora en agua o en cualquier otro líquido.
- Se necesita supervisión cuando cualquier electrodoméstico se usa por niños o cerca de niños.
- El uso de accesorios no recomendados por Hamilton Beach podría causar lesiones.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales, desconecte el cable eléctrico del tomacorriente cuando no esté usando el electrodoméstico, o antes de colocar algunas de las partes o antes de desarmarlo o cuando se encuentre proporcionando servicio técnico al electrodoméstico.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue sobre un extremo de la mesa o sobre el mostrador o que toque superficies calientes.
- No coloque sobre o cerca de un quemador o estufa de gas caliente o eléctrica o sobre un horno.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales o para prevenir daños a la licuadora o a la jarra y a la ensambladura de corte, NO INSERTE utensilios en la jarra de la licuadora mientras la licuadora está en operación, ni almacene instrumentos en la jarra de la licuadora cuando no esté en uso.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado.
- Revise el vaso y el conjunto de la cuchilla. Examine las cuchillas y fíjese si hay desgaste, muescas o roturas. Reemplace el vaso y el conjunto de la cuchilla por lo menos cada 12 meses.
- No anule los sensores acolchados del vaso.
- No la use al aire libre.
- Este aparato electrodoméstico está destinado para períodos cortos de funcionamiento, con un tiempo de funcionamiento nominal de 3 minutos.
- Para evitar daños a la licuadora, a la jarra, o a la ensambladura del cortador, NO MUEVA bruscamente la licuadora mientras está en operación. Si la acción de licuado se detiene durante la operación, APAGUE la licuadora, remueva la base de la jarra, remueva la cubierta de la jarra, y use una espátula de goma fina para empujar la mezcla hacia los cortadores.
- No rocíe la base con una pistola rociadora de alta presión.
- Antes de limpiarla o de darle mantenimiento, desconecte el suministro eléctrico.
- Para evitar quemaduras producidas por líquidos calientes que salpiquen fuera de la jarra, quite siempre el tapón de llenado de la tapa del recipiente antes de batir líquidos calientes.
- No utilice ningún aparato electrodoméstico que tenga un cable o enchufe averiado, o luego de un funcionamiento defectuoso del aparato electrodoméstico, o después de que haya sufrido una caída o daño alguno. Retorne el electrodoméstico a la instalación de servicio más cercana para ser examinada, reparada, o para que un ajuste mecánico.
- Si el cordón eléctrico de este electrodoméstico está averiado, el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona cualificada debe cambiarlo.

**IMPORTANTE:** Si el enchufe moldeado está cortado, descártelo de inmediato. El diseño de este enchufe no acepta enmendaduras y podría ocasionar un peligro de descarga eléctrica al ser introducido en un tomacorriente.

- Para el manual de uso completo en esta lengua, visite nuestro sitio web en: [www.commercial.hamiltonbeach.com](http://www.commercial.hamiltonbeach.com), o llame al número del Servicio Técnico al 866-285-1087 o 910-692-2223.

### - GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES -

## Operación de la licuadora—Guía de inicio rápido

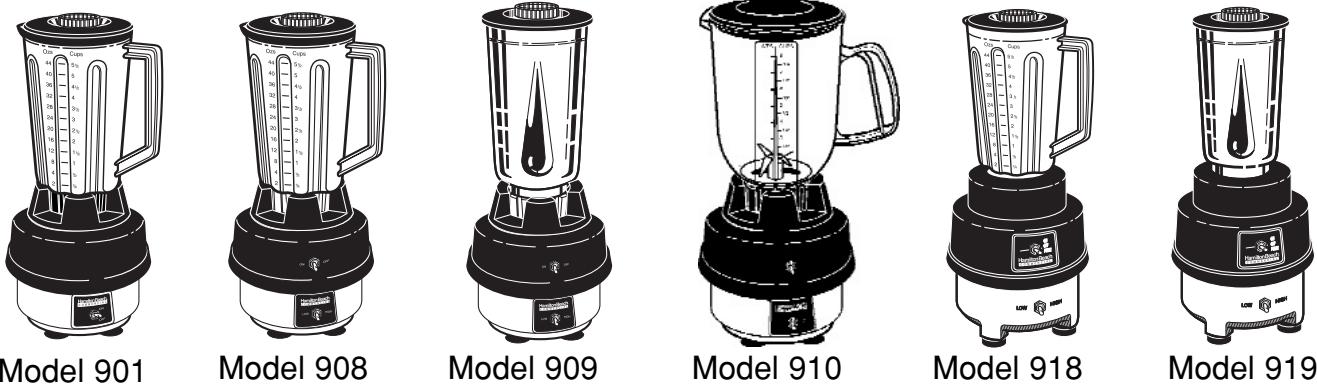
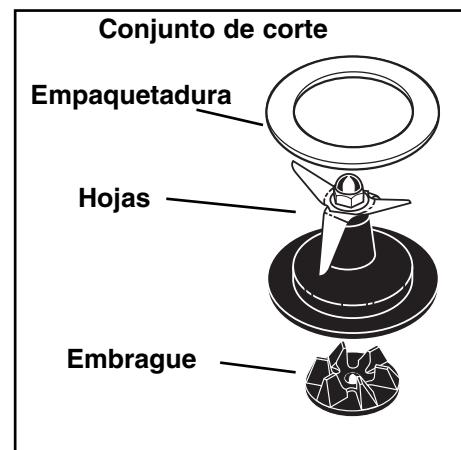
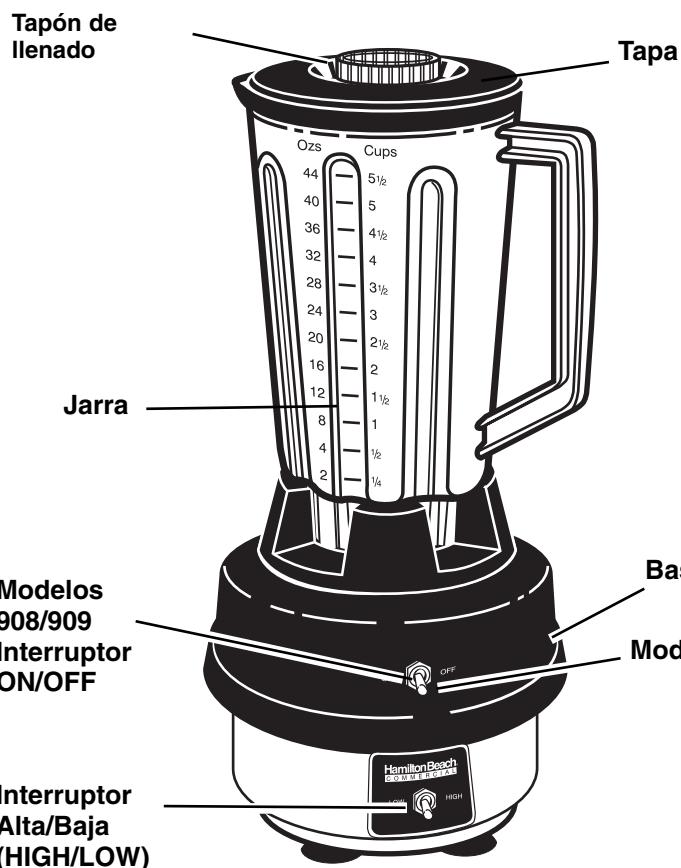
1. Coloque la licuadora en una superficie seca y nivelada.
2. Cerciórese de que el interruptor de energía está en la posición **O** o OFF (apagado). Conecte la licuadora en un tomacorriente conectado a tierra.
3. Coloque la jarra en la base con los ingredientes y la tapa de la jarra colocada.
4. Escoja los controles de su preferencia.
5. Mueva el interruptor a la posición **I** o **ON** (encendido).

# Piezas y Características

En esta página aparecen las piezas y características de las Licuadoras 901/908/909/910/918/919. Antes de usar su licuadora, familiarícese con todas las piezas y sus características.

Su licuadora 901/908/909/910/918/919 se ha diseñado para licuar y mezclar bebidas.

**NOTA:** La licuadora no se ha diseñado para triturar el hielo. Se pueden agregar los cubos de hielo hechos en la mayor parte de las fábricas de hielo a los ingredientes líquidos en la licuadora con el objeto de preparar daiquiris o bebidas parecidas.



# Funcionamiento

## Operación de la licuadora

### !ADVERTENCIA



#### Peligro de choque eléctrico

Enchúfela en un tomacorriente conectado a tierra.

No quite la púa de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable de extensión eléctrica.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte, incendio o choque eléctrico.

### !ADVERTENCIA



#### Peligro de cortaduras

Cuando esté licuando, siempre coloque la tapa en la jarra.

No coloque las manos, cucharas u otros utensilios en la jarra durante el licuado.

El no seguir estas instrucciones puede resultar en huesos rotos, cortes u otras heridas.

### Controles

#### Model 901:

- El interruptor Encendido/Apagado (ON/OFF) enciende la licuadora para que funcione continuamente a una velocidad de 18 000 rpm (ON) o se apague (OFF).

#### Modelos 908, 909, 910, 918, et 919:

Dos interruptores individuales en el panel del frente le permiten controlar la licuadora para necesidades precisas de licuado:

- El interruptor Encendido/Apagado (ON/OFF) enciende la licuadora para que funcione continuamente (ON) o se apague (OFF).
- El interruptor Alta/Baja (HIGH/LOW) le permite seleccionar las velocidades siguientes:
  - Alta – 17 800 rpm Baja – 11 500 rpm
- El interruptor de Pulsación (Pulse) (modelos 910, 918, y 919) enciende la licuadora sólo cuando está oprimido. Cuando se suelta, la licuadora se detiene. Esto permite controlar con precisión el funcionamiento de la licuadora.

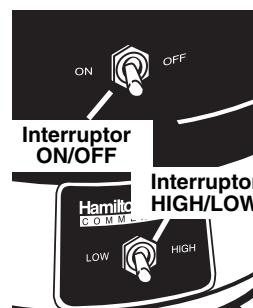
### Uso de la licuadora

Antes de usar la licuadora por primera vez, lave a mano la jarra, la tapa y la tapa del orificio de llenado. Remítase a "Limpieza de la Licuadora". Nunca ponga el conjunto de corte en la lavavajillas. Para usar la licuadora, proceda como sigue:

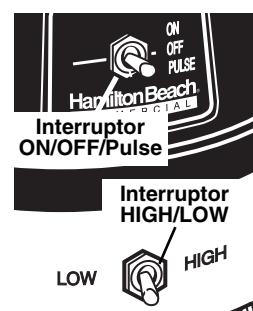
1. Coloque la licuadora sobre una superficie limpia y seca y luego fije el interruptor ON/OFF en OFF.
2. Coloque el conjunto de corte en el collarín con rosca, con las hojas hacia arriba. Deslice la empaquetadura POR ENCIMA de las hojas, hacia la base del conjunto de corte. Enrosque el conjunto de corte completa al recipiente.



Model 901



Modelos 908/909



Modelos 910/918/919

3. Conecte la espiga a un tomacorriente.
4. En la jarra coloque los ingredientes que serán licuados.
5. Coloque la jarra en la base. Asegúrese de que descansa correctamente sobre los cuatro postes de montaje.
6. Coloque la tapa y la tapa de llenado sobre este jarra. Coloque bien el borde de la junta sobre el borde de la jarra.
7. Regule el interruptor de Alta/Baja (HIGH/LOW) a la velocidad deseada. Vea "Técnicas Profesionales de Mezclado" para consejos.

**NOTA:** Si usted desea que la licuadora funcione por sacudidas cortas, oprima el interruptor Pulse. Mientras usted esté oprimiendo el interruptor Pulse, la licuadora funcionará a la velocidad seleccionada. Suelte el interruptor Pulse para detener la licuadora.

# Instrucciones profesionales para licuar

### Cómo llenar la jarra

Siga estas recomendaciones cuando esté llenando la jarra con los ingredientes:

- Use una cantidad de líquido suficiente para asegurar que la mezcla está fluida y libre de obstáculos todo el tiempo. PRIMERO vierta el líquido en la jarra.
- Corte los ingredientes sólidos en piezas que resulten no ser mayores de un cubo de 1" (2,5 cm).
- Agregue los ingredientes en la jarra en porciones pequeñas. No licúe todo el volumen de una sola vez.
- NUNCA llene la jarra con demasiados ingredientes para evitar que la licuadora no pueda procesarlos correctamente. Para preparar alimentos densos o mezclas muy espesas, hágalo en lotes pequeños y recuerde que durante el procesamiento es normal que aumente el volumen de los alimentos.
- No exceda un cuarto de galón (940 ml) de contenido al licuar producto caliente.
- Siempre coloque la tapa y la tapa de llenado en la jarra durante el licuado. Para licuar líquidos calientes, quite la tapa de llenado de la tapa de la jarra antes de licuar.

### Técnicas de licuado

**Bebidas con hielo** – No use la licuadora para triturar cubos de hielo grandes, la licuadora no se diseñó con este propósito. Se recomienda agregar cubos pequeños o hielo triturado para preparar bebidas heladas. Vierta el líquido y luego el hielo. Tape. Fije la velocidad en alta (HIGH) y procese hasta lograr la consistencia deseada. Se pueden agregar trozos de fruta congelada a la leche o jugos de fruta para producir malteadas o helados.

## !ADVERTENCIA



### Peligro de quemaduras

Siempre tenga precaución al licuar mezclas calientes.

No seguir estas instrucciones puede resultar en quemaduras.

### Cómo licuar mezclas calientes

**IMPORTANTE:** Para reducir la posibilidad de quemaduras, se DEBEN seguir las precauciones siguientes:

- Licúe solamente un cuarto de galón (940ml) a la vez. Recuerde que el volumen de los ingredientes normalmente aumenta durante el procesamiento.
- Siempre coloque la tapa de la jarra y quite la tapa de llenado de la tapa de la jarra antes de licuar líquidos calientes para prevenir que se acumule la presión.
- Cuando esté funcionando la licuadora, nunca se pare de manera que su cara o sus manos estén directamente encima de la jarra donde se puede escapar el vapor.
- Licúe empezando a una velocidad baja y luego seleccione la velocidad que produzca una columna de aire en el centro de la jarra.

### Cómo usar la tapa de llenado

Utilice la tapa de llenado para agregar líquidos a la jarra mientras la unidad está funcionando. Si está preparando mayonesa, añada el aceite hasta el final y muy lentamente, utilizando la abertura de la tapa de llenado.

# Cuidado de la Licuadora

## Instrucciones para la limpieza

### !ADVERTENCIA



#### Peligro de choque eléctrico

Enchúfela en un tomacorriente conectado a tierra.

No quite la púa de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable de extensión eléctrica.

No sumerja la base en agua o en otro líquido.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte, incendio o choque eléctrico.

### !ADVERTENCIA



#### Peligro de cortaduras

Cuando esté licuando, siempre coloque la tapa en la jarra.

No coloque las manos, cucharas u otros utensilios en la jarra durante el licuado.

El no seguir estas instrucciones puede resultar en huesos rotos, cortes u otras heridas.

### Limpieza General

No permita que residuos de alimentos se sequen en ninguna parte de la licuadora. Lave y enjuague la jarra y la base después de cada uso o en cualquier ocasión cuando no se volverá a usar durante una hora, como se indica a continuación:

1. Retire la jarra de la base y retire la tapa y la tapa del orificio de llenado. Enjuague el interior de la jarra, la tapa y la tapa del orificio de llenado en agua corriente.
2. Restriegue y enjuague el interior de la jarra, la tapa y la tapa del orificio de llenado para extraer los residuos de alimentos. Use una solución de agua caliente (menos de 115°F/46°C) y un detergente no espumante. Use la cantidad recomendada de detergente. Vacíe la jarra.
3. Llene la jarra hasta la mitad con una solución nueva y colóquela sobre la base.
4. Vuelva a colocar la tapa y la tapa de llenado sobre la jarra y haga funcionar la licuadora a Alta velocidad durante dos minutos.
5. Repita el paso 3 usando agua limpia de enjuagar (95°F, 35°C).
6. Frote la jarra, la tapa y la tapa del orificio de llenado con un trapo suave o una esponja humedecida en una solución nueva.
7. Frote el exterior de la base con un trapo o una esponja húmeda. Puesto que la base contiene componentes eléctricos, no la sumerja, ni use una lavadora de alta presión, ni una máquina lavaplatos para limpiar la base. Seque la jarra.

### Higienización

1. Lave la jarra como se indica en "Limpieza General".
2. Llene la jarra con una solución desinfectante (Ver "Solución de higienización recomendada" más adelante) y colóquelo sobre la base.
3. Coloque de nuevo la tapa y la tapa del orificio de llenado y trabaje a Baja velocidad durante 2 minutos. Vacíe la jarra.
4. Frote el exterior de la jarra con un trapo suave o una esponja humedecida en solución sanitaria.
5. Extraiga cualquier humedad restante de las hojas colocando de nuevo la jarra en la base con las dos tapas en su lugar. Haga funcionar entonces la licuadora a Alta velocidad durante dos minutos.
6. Sumerja la tapa y la tapa del orificio de llenado en solución sanitaria durante dos minutos.
7. Para secarlo, coloque el recipiente vacío en la base y deje funcionar la máquina a la velocidad más alta durante dos segundos.
8. Cuando esté lista para ser usada, enjuague con agua.

**NOTA:** No enjuague la jarra, la tapa o la tapa del orificio después de higienizar. Déjelos secar al aire.

### Solución de higienización recomendada:

La solución de higienización deberá consistir en 15 ml de lejía de uso doméstico por 3.8 litros de agua limpia y fría (16° C, 60° F) mezclada según las instrucciones de la lejía. Cuando utilice cualquier otra solución de higienización, la concentración de la solución de higienización deberá someterse a prueba empleando indicadores de prueba para uso comercial y deberá indicar una concentración entre 100 y 200 partes por millón de lejía en agua.

# Guía de Solución de Problemas

Problema . . .	Solución . . .
La licuadora no arranca o se detiene mientras está en funcionamiento y no puede ponerse en marcha nuevamente	<ul style="list-style-type: none"><li>Compruebe si la unidad está enchufada firmemente en un tomacorriente eléctrico.</li><li>Compruebe si el fusible del tomacorriente eléctrico no se fundió o si no se ha disparado un interruptor de circuito.</li></ul>
Los ingredientes no se mezclan correctamente	<ul style="list-style-type: none"><li>Compruebe si se agregó el líquido suficiente a los ingredientes. La mezcla debe estar fluida y libre de obstáculo todo el tiempo.</li><li>Las piezas sólidas son muy grandes. No deben ser mayores de un cubo de 1" (2,5 cm).</li><li>La jarra está demasiado llena. No debe llenarse por encima de la marca de graduación más alta.</li><li>Las hojas no están afiladas o están dañadas. Diariamente inspeccione la jarra y el ensamblaje de corte. Reemplace la jarra y el ensamblaje de corte por lo menos cada 12 meses o cuando sufran algún daño.</li><li>Compruebe si las hojas están apretadas correctamente.</li><li>Seleccione la velocidad para obtener una mezcla fluida.</li></ul>

## Mantenimiento

Inspeccione la licuadora y sus diversas piezas y reemplácelas como se indica a continuación:

Diariamente	Desenchufe la licuadora y quite la jarra de la base y luego examine la jarra y el ensamblaje de corte en busca de desgaste, melladuras u hojas flojas, o aspas flojas. Reemplácelas si es necesario. Si las aspas de la unidad de corte están flojas, deje de usarlas inmediatamente y reemplace toda la unidad de corte. No intente reparar o apretar la unidad de corte. Reemplázelas si fuese necesario. Vea la sección "Piezas de repuesto" a continuación.
Semanalmente	Desenchufe la licuadora y luego revise el aislamiento del cable y del enchufe de alimentación de energía eléctrica en busca de rajaduras. Para repararlas o reemplazarlas, vea la sección "Cómo solicitar ayuda o servicio".
Anualmente	Reemplace la jarra y el ensamblaje de corte cuando menos una vez al año. Vea la sección "Piezas de repuesto" a continuación.

## Piezas de Repuesto

Para ordenar las piezas que aparecen a continuación, ver "Solicitud de Ayuda o Servicio"

Modelo	Descripción de la pieza	Número de la pieza
901	1 jarra	6126-901
908	1 jarra	6126-908
909	1 jarra	6126-909
910	1 jarra	6126-910
918	1 jarra	98000
919	1 jarra	98100
Todo	Conjunto de corte	99100

# Garantía del producto

Esta garantía sustituye cualquier otra garantía.

## GARANTIA LIMITADA

Nosotros garantizamos que este producto estará libre de defectos en los materiales de fabricación por un período de un (1) año, excepto en las circunstancias que presentamos a continuación. Durante este período, nosotros repararemos o remplazaremos este producto, es nuestra opción, libre de costo.

LA ANTERIOR GARANTÍA SUSTITUYE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLICADA, ESCRITA U ORAL, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA DE MERCANTIBILIDAD O PROPIEDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR. CUALQUIER RESPONSABILIDAD LEGAL ES EXPRESAMENTE LIMITADA A UNA CANTIDAD IGUAL A LA QUE SE PAGÓ POR EL PRODUCTO, Y TODOS LOS RECLAMOS EN BUSCA DE REPARACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES ESTÁ EXCLUIDOS.

No hay garantía con respecto a los siguientes, los que podrían ser suplidos con este producto: (brochas del motor, contenedor, ensambladura de corte, embragues del contenedor, pelos de las brochas, embudo, taza de acero inoxidable, agitadores, garrafas, etc.). Esta garantía se extiende solamente al comprador original y no cubre defectos que resulten del abuso, mal uso, negligencia o reparación no autorizada o cualquier otro uso que no se conforme con las direcciones impresas. Siempre use este producto en la manera que se especifica en el Manual de operación. Esta garantía le da derechos legales específicos, y es posible que usted tenga otros derechos legales que variarán de estado a estado o de provincia a provincia. Algunos estados no permiten limitaciones en garantías implicadas o daños especiales, incidentales o consecuenciales, así que es posible que las limitaciones anteriores no sean aplicables en su caso.

Si usted tiene algún reclamo bajo esta garantía, por favor póngase en contacto con nuestro **CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO** al **1-866-285-1087**. (Para un servicio más rápido, por favor, tenga el número de modelo y de serie y escriba los números para que los tenga listos para cuando el operador le pregunte por ellos.) Pruebas razonables de la fecha de compra deben ser presentadas; de otra forma, la fecha efectiva de la garantía estará basada en la fecha de fabricación más noventa días.

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.  
Commercial Customer Service  
263 Yadkin Road  
Southern Pines, NC 28387

5/03

## Notes and Recipes

## **Notes and Recipes**



261 Yadkin Road  
Southern Pines, NC 28387

840111500

05/03